



GARDA DOP

Olio extra vergine di oliva

**La Cavagnina**

Selezionato nella Guida agli extravergini Slow Food 2019



*guida agli*  
**extravergini**  
2019

548 aziende  
e 750 oli di qualità



Slow Food Editore

**COME SCEGLIERE E DOVE TROVARE UN BUON  
OLIO EXTRAVERGINE DA PORTARE IN TAVOLA**

SALÒ (BS)

**La Cavagnina**

Via Cavagnina 5  
Frazione Villa  
Tel. 0365 522844 - 335 6791337  
lacavagnina@gmail.com  
www.lacavagnina.it

**Azienda agricola**



La passione per l'agricoltura Bruna l'ha ereditata dai bisnonni; negli anni Novanta con il marito Francesco ha focalizzato l'attenzione sull'olivicoltura realizzando impianti a Puegnago e a Salò. Da qualche anno l'intera azienda (che produce anche uva ed erba medica) si è convertita al biologico.

**anno di fondazione** 2006  
**proprietario** Bruna Pelizzoni  
**ettari coltivati** 2  
**numero di piante** 510  
**età media delle piante** 24  
**altitudine impianti** 200 m  
spedisce anche quantità minime

**varietà** Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino, Regina del Garda  
**metodo** biologico certificato  
**concimi** organici  
**raccolta** brucatura a mano

**olive** 100% di proprietà  
**frantoio** cooperativa Agricola San Felice del Benaco  
**tecnologia di lavorazione** continua  
**produzione totale** ettolitri 7,5

**DOP GARDA BRESCIANO** (Casaliva, Leccino, Pendolino; 22 € bt 0,50 l) Frutta bianca molto matura, poco amaro e poco piccante, corpo etereo non persistente.

18 | LOMBARDIA